PRESENT:
KUMPULAN RESEP
All health begins with what you eat.

PRESENT:
KUMPULAN RESEP
All health begins with what you eat.

cover

Kata pengantar

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunianya sehingga buku ‘Kumpulan Resep-resep makanan’ dapat kami selesaikan. Buku ini merupakan kumpulan beberapa resep yang kami dapat dari berbagai sumber dan kami kumpulkan dalam satu buku.

Kami mohon maaf apabila ada kesalahan dan kekurangan dalam buku ini. Kami sebagai penulis berharap semoga buku ini bermanfaat dan memberikan kesan yang baik.

Daftar Isi

Cover

Kata pengantar 1

Daftar isi 2

Prolog 3

Resep Masakan 4

Resep Desert 5

Daftar Pusaka 6

Prolog

Di buku ini, kami mengangkat tema kumpulan resep-resep untuk menjelaskan mulai dari bahan hingga cara pembuatannya lebih mendetail agar pembaca buku resep ini dapat membuat berbagai jenis makanan dengan mudah dan tepat.

Karena pada zaman modern ini banyak sekali makanan siap saji atau di sebut *fast food* ,sehingga orang-orang pun malas memasak .padahal membuat makanan sendiri lebih sehat dibanding mengkonsumsi makanan cepat saji.

Resep Masakan

1. Gulai ayam

Bahan-bahan:

- 1/2 ekor ayam
- 1 buah jeruk nipis
- 1 batang serai geprek
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 200 ml santan encer
- 200 ml santan kental
- air matang secukupnya

- secukupnya garam dan kaldu bubuk.

Bumbu halus:

- 6 siung bawang merah

- 3 siung Bawang Putih

- 3 butir kemiri sangrai

- 4 cm lengkuas muda

- 3 cm kunyit

- 3 cm jahe

- 1 sdm ketumbar

- 1 sdt lada bubuk

- 5 buah cabai rawit

- 10 cabai merah keriting

Cara membuat:

- Cuci bersih daging ayam dan lumuri dengan jeruk nipis diamkan kurang lebih 10 menit

- Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan daun salam, daun jeruk, dan sereh, aduk sampai bumbu matang, masukkan

ayam, aduk rata, masak sampai berubah warna, tambahkan garam dan kaldu

- Masukkan santan encer dan air, masak dengan api sedang sampai daging ayam empuk

- Setelah kuah menyusut dan daging ayam empuk, masukkan santan kental, masak sambil terus diaduk sampai santan mendidih dan bumbu meresap.

Sumber : @anishaulfa

2. Capcay goreng

Bahan:

- 10 udang
- 1 wortel besar
- 1 brokoli kecil
- 1/2 kembang kol
- Sedikit Jamur kuping
- Sedikit Kapri
- Sedikit jagung muda

Bumbu:

- 3 bawang putih, cincang
- 1cm jahe, cincang
- 2 sdm saos tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdm kecap ikan
- 1 sdm kecap inggris
- 1 sdm maizena (dilarutkan dengan 3 sdm air)

- garam

- air secukupnya

Cara membuat:

- Cuci sayur dan potong-potong

- Tumis bawang putih sampai wangi, masukkan jahe cincang dan udang sampai berubah warna

- Masukkan wortel dan air secukupnya, lalu semua bumbu lainnya, cek rasa

- Masukkan semua sayuran lainnya kecuali brokoli. Jangan masak terlalu lama, kira-kira sayur sudah setengah matang.

- Terakhir masukkan brokoli aduk sebentar lalu larutan maizena. Aduk sampai air berubah agak kental, matikan api.

Sumber : @kumpulan_resep_masakk\

3. Cumi pedas manis

Bahan-bahan:

- 1 kg cumi ukuran besar cuci bersih kemudian beri sedikit cuka dan garam, potong sesuai selera. Lalu cuci lagi sampai bersih.

- 2 papan petai

Bumbu iris:

- 10 butir bawang merah

- 10 buah cabai keriting merah

- 1 buah tomat

- 50 gram daun bawang

- dua ruas jahe

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih

- 6 butir bawang merah

Bumbu cemplung:

- 5 sdm saus cabai

- 1,5 sdm gula pasir

- 2 sdm cabai rawit halus/uleg. kaldu bubuk secukupnya

- 1/2 sdt lada hitam.

Caranya:

- Tumis bumbu halus sampai matang lalu masukkan cumi. aduk rata.

- Beri sedikit air (100 ml) kalau sudah mendidih masukkan semua bumbu.

- Masukkan saat kuah mulai sedikit surut dan mengental masukkan semua bumbu iris plus petai.

- Aduk-aduk biarkan sebentar lalu angkat dan sajikan.

Sumber : @kumpulan_resep_masakk

4. Ikan bakar

Bahan-bahan:

- Ikan nila hilangkan sisiknya cuci bersih lalu lumuri dengan jeruk nipis

- Diamkan 15 menit lalu cuci bersih kembali

- Goreng dalam teflon anti lengket jangan sampai kering atau tidak digoreng juga tidak masalah optional.

Bumbu:

- bawang merah

- bawang putih

- 1 sdt merica/merica bubuk

- 3 butir kemiri

- 1 ruas jahe

- asam jawa larutkan dengan 5 sdm air panas

- margarin/mentega

- kecap manis

- garam

Cara membuat:

- haluskan semua bumbu campur jadi satu

- olesi ikan dengan bumbu

- bakar ikan dengan api kecil bolak balik ikan sembari diolesi bumbu agar meresap sempurna

- cek rasa dan sajikan.

Sumber : @mylasasongko

5. Beef teriyaki

Bahan-bahan:

- 300 gr daging sapi mulus, cuci, fillet-fillet tipis sisihkan

- 1 buah paprika hijau, iris-iris panjang

- 1 siung bawang bombay, iris-iris

- 2 sdm margarin

- air secukupnya

- garam gula pasir

Bumbu rendaman:

- 4 sdm saus teriyaki

- 3 sdm saus tiram

- 2 sdm saus cabai

- 1 sdm saus tomat

- 3 sdm kecap manis

Bumbu halus:

- 5 siung baput

- 1 ruas jahe

- 1 sdt merica

Cara membuat:

- Rendam daging dengan bumbu rendaman kurang lebih 1 jam atau bisa lebih. Sisihkan.

- Tumis bumbu halus dengan margarin sampai wangi, masukkan daging tambahkan garam gula pasir secukupnya bisa ditambah saus lagi kalau dirasa kurang, tambahkan air secukupnya.

- Masak sampai daging matang dan bumbu meresap.

- Menjelang diangkat masukkan bawang bombay dan paprika.

Sumber : @resep_masakan_update

6. Chicken salted egg

Bahan:

-2 bagian fillet dada ayam

-3 sdm tepung maizena

-2 sdm tepung bumbu serbaguna

-1 butir telur ayam

Bahan saus telur asin:

-3 telur asin, lumatkan kuning telurnya

-2 sdm daun bawang, iris-iris halus

-2 sdm mentega

-3 siung bawang putih

-Kaldu ayam bubuk secukupnya

-Susu/air secukupnya

-Daun kari secukupnya

Cara membuat:

- Potong-potong ayam sesuai selera, 2. Taburi garam dan merica, aduk rata.

- Kocok telur ayam, campurkan tepung maizena dan tepung bumbu, aduk hingga rata.

- Masukkan potongan ayam ke dalam adonan tepung. Goreng ayam hingga kecokelatan dan matang. Sisihkan.

- Hancurkan kuning telur asin, tambahkan sedikit air atau susu hingga lumat merata.

- Iris daun bawang dan bawang putih.

Tumis bawang putih dengan mentega hingga harum. Sebelum bawang berubah warna tambahkan daun kari.

- Kemudian, masukkan lumatan kuning telur dan kaldu ayam. Tumis hingga mendidih, dan tambahkan sedikit susu.

- Pada saat mendidih dan teksturnya cukup creamy, matikan api dan masukan daun bawang. Siram saus ke dalam wadah

yang berisi ayam. Sajikan dengan nasi.

Sumber : superindo.co.id

7. Sup asparagus

Bahan:

-3 siung bawang putih, cincang

-1 jempol jahe, geprek

-1/2 dada ayam, potong dadu

-150 gram kepiting (aku pakai frozen)

-1 kaleng cream corn

-1 kaleng asparagus, potong jadi 3

-2 gelas air

-1 butir telur, kocok lepas

-1 sdt maizena

-garam, gula, merica

Cara membuat:

-Tumis bawang putih sampai harum, masukkan ayam dan jahe. Masak sampai ayam matang.

-Masukkan berturut2 kepiting, cream corn, asparagus, dan air. Bila tidak ingin rasa jahe yg terlalu tajam, buang jahenya sebelum asparagus dimasukkan.

-Bumbui garam, gula, merica. Kucurkan telur yg telah dikocok dengan perlahan supaya berserabut.

-Bila telah mendidih dan bumbu meresap, masukkan tepung maizena yg telah dicairkan dengan sedikit air. Didihkan hingga mengental.

-Sajikan dengan pelengkap kecap asin dan cabe potong.

Sumber : superindo.co.id

8. Ayam goreng madu

Bahan:

-Daging ayam (dari 1/ 2 ekor ayam)

-Madu murni (2 sendok makan)

-Minyak goreng Secukupnya

Bumbu:

-Lada bubuk (1 sendok teh)

-Ketumbar (1 sendok teh)

-Jintan (1 sendok teh)

-Kemiri (2 butir)

-Bawang merah (6 siung)

-Bawang putih (3 siung)

-Garam dan penyedap rasa

-Gula jawa sisir (1 sendok makan

Cara membuat:

-Langkah pertama, Potong daging ayam hingga menjadi beberapa bagian, kemudian bersihkan lalu cuci sampai bersih dan tiriskan.

-Langkah kedua Haluskan ketumbar, bawang putih, jintan, bawang merah, gula jawa, kemiri, garam dan penyedap rasa sampai benar-benar halus, Setelah itu campurkan dengan lada bubuk.Aduk rata.

-Langkah ketiga, campurkan bumbu halus dengan madu, lalu aduk sampai seluruhnya bercampur.

-Selanjutnya, Oleskan campuran bumbu dan madu tadi ke

daging ayam sampai merata, sambil daging ayam di remas – remas. Setelah rata kemudian diamkan kurang lebih sekitar 45 menit.

-Terakhir, Setelah didiamkan kurang lebih selama 45 menit, Panaskan minyak goreng dalam wajan dan goreng daging ayam tersebut hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Setelah itu angkat, tiriskan dan ayam goreng madu buatan anda pun siap untuk disajikan.

Sumber : superindo.co.id

9. Rolade ayam

Bahan:

-2 buah tahu putih, di giling halus

-200 gr daging ayam, di cincang kecil

-2 sdm tepung terigu

-2 butir telur

-3 siung bawang putih, di cincang halus

-1 buah wortel, di potong-potong berbentuk dadu kecil

-2 batang daun bawang, di potong-potong kecil

-garam dan merica secukupnya

-air secukupnya

-minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

-Tumis bawang putih hingga harum, kemudian masukkan daging ayam cincang, daun bawang dan Tumis semua bahan hingga matang. Masukkan ke dalam wadah terpisah.

-Kocok telur, masukkan sedikit garam, tepung terigu dan air secukupnya. Kocok sampai adonan

-Siapkan wajan anti lengket, dadar adonan telur dalam bentuk tipis, kemudian jadikan beberapa bagian, dan sisihkan.

-Dalam wadah lainnya, tahu yang sebelumnya sudah anda hancurkan, campur dengan bumbu tumis. Masukkan garam dan merica secukupnya.

-Ambil telur dadar dan isi dengan adonan tahu tersebut. Gulung-gulung dan bungkus adonan dengan daun pisang.

-Setelah terbungkus, anda bisa mengukus adonan selama kurang lebih 10-15 menit. Angkat dan biarkan dingin.

-Telah dingin, potong-potong adonan, dan goreng sebentar hingga adonan berwarna.

Sumber : superindo.co.id

10. Ikan balado

Bahan:

-300gr ikan tongkol

-7 siung bawang merah

-3 siung bawang putih

-9 buah cabai merah keriting

-3 butir kemiri 365

-2 lembar daun jeruk

-½ sdt lada

-1 sdt garam

-½ buah jeruk nipis peras

-Minyak 365

-Air

Cara membuat:

-Potong ikan tongkol ukuran steak, baluri garam dan jeruk nipis, diamkan sesaat.

-Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri dan cabai merah.

-Tumis bumbu yang sudah dihaluskan. Tambahkan daun jeruk

dan perasan jeruk nipis. Masukan garam dan gula secukupnya. Goreng ikan tongkol sampai menguning.

-Masukan ikan goreng ke dalam bumbu cabai yang sudah di tumis.

-Siap dihidangkan.

Sumber : superindo.co.id

Resep Dessert

1. Pancake mangga

Kulit pancake:

- 125 gr tepung terigu

- 1 butir telur ayam, dikocok lepas

- 1/4 sdt garam

- 275 ml susu cair

Isian:

- Whipping cream

- Mangga

Cara membuat:

- Campurkan tepung terigu, garam dan telur jadi satu

- Tambahkan susu cair secara perlahan sambil

diaduk-aduk. Kemudian disaring

- Dadar di tempat penggoreng sampai adonan habis

- Isi kulit pancake dengan whipping cream dan mangga, lipat seperti amplop

- Simpan pancake di kulkas. Pancake mangga enak dimakan dalam kondisi dingin.

Sumber : @1001resepppraktis

2. Coklat pudding

Bahan-bahan:

Lapisan 1:

- 800 ml susu cair

- 1 bungkus agar-agar warna putih

- 150 gr gula pasir

- 25 gr bubuk cokelat warna hitam

- 100 gr dark chocolate compound

- 2 butir kuning telur

Lapisan 2:

- 800 ml susu cair
- 1,5 bungkus agar-agar warna putih
- 150 gr gula pasir
- 25 gr coklat bubuk
- 50 gr dark chocolate compound
- 2 kuning telur

Lapisan 3:

- 800 ml susu cair
- 1,5 bks agar-agar warna putih
- 150 gr gula pasir
- 100 gr white chocolate compound
- 2 kuning telur

Vla:

- 500 ml susu cair

- 80 gr gula pasir

- 40 gr tepung maizena

- 10 sdm air

- 2 sdt rum

Cara membuat:

- Siapkan loyang kotak ukuran 22x7 cm

- Lapisan 1: campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan whisk hingga tercampur rata. Nyalakan api masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat. Tuang ke dalam loyang. Sisihkan

- Lapisan 2: campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan whisk hingga tercampur rata. Nyalakan api masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat. Tuang ke atas lapisan pertama secara perlahan

- Lapisan 3: campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan whisk hingga tercampur rata. Nyalakan api masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat. Tuang ke atas lapisan kedua secara

perlahan

- Masukkan ke dalam kulkas. Diamkan hingga mengeras

- Vla : Masukkan susu cair dan gula pasir ke dalam panci lalu masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Larutkan maizena dengan sedikit air, kemudian tuang ke dalam panci. Aduk cepat hingga meletup-letup. Kemudian saring supaya vla benar-benar lembut

Sumber : @kumpulanpudingenak

3. Pudding custard

Bahan-bahan:

- 1 bungkus agar-agar (7 gr)

- 800 cc air

- 1 liter susu cair

- 8 sdm tepung custard

- 20 sdm gula pasir (sesuai selera)

- 4 butir kuning telur, kocok lepas

- 1/2 sdt garam

- 1 sdt essence vanila

- 2 sdt rum (boleh tidak memakainya)

Cara membuat:

- Campur semua bahan ke dalam panci kecuali rum, aduk rata

- Panaskan di atas kompor dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih dan mengental. Matikan api dan tambahkan rum, aduk terus sampai agak dingin

- Tuang ke dalam cetakan dan biarkan beku. Hias atasnya dengan buah

- Siap dihidangkan.

Sumber : @resepdapuriboe

4. Pudding roti tawar

Bahan-bahan:

- 8 lembar roti tawar, sobek/potong kotak
- 4 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 50 gram gula palem
- 2 sdm munjung butter
- 400 ml susu cair full cream
- 50 gram keju cheddar parut
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanila
- 1/4 sdt kayu manis bubuk

Topping:

- Secukupnya almonds slice, kismis, kayu manis bubuk, gula palem, pisang, chocochip, keju dan lain-lain sesuai selera

Cara membuat:

- Panaskan susu cair dan butter, cukup sampai butter leleh saja, masukkan keju parut, aduk rata, matikan api, sisihkan

- Kocok telur, gula, garam dan vanilla sampai gula larut, tuangi susu hangat, beri kayumanis bubuk, aduk rata

- Olesi ramekin dengan margarin, tata roti tawar didasar ramekin, taburi chocochip, kismis dan almond slice, tuangi adonan telur, biarkan sampai cairan terserap roti, tata kembali roti tawar diatas adonan, tuangi adonan telur perlahan, biarkan sampai terserap, taburi topping sesuai selera

- Masukkan oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu, panggang dengan suhu 160 derajat Celcius api atas bawah sampai matang (kurang lebih 40-45 menit), keluarkan dari oven, taburi kayu manis bubuk, bisa disajikan hangat ataupun dingin.

Sumber : @masakanlokalindonesiaku

5. Nugget pisang

Bahan nugget:

- 300 gr pisang kepok merah

- 30 gr tepung terigu

- 30 gr kelapa kering

- 50 gr gula pasir

- 1/2 sdt ekstrak vanilla

- 1 butir telur

- 30 gr bubuk fibercreme

- 1/2 sdt garam

Bahan balutan:

- 50 gr tepung terigu

- 75 ml air

- 100 gr tepung panir

Bahan glazing:

- 100gr coklat batang potong kecil kecil

- 1 sdm margarin

- Campur semua bahan, masukkan plastik segitiga, ditali karet lalu taruh di air mendidih, sampai meleleh

Cara membuat:

- Haluskan pisang, tambahkan bahan lain, aduk rata

- Tuang di loyang yang sudah di oles minyak, kukus api sedang kecil 30 menit

- Angkat dari kukusan, dinginkan potong potong

- Celupkan ke bahan balutan (terigu dan air aduk rata) lalu gulingkan di tepung panir, simpan kulkas

minim 30 menit

- Goreng sampai matang, sisihkan, lalu siram glazing beri topping sesuai selera.

Sumber : @bumbuorganik

6. Mango cheese cake

Bahan-bahan:

- 100 gr keju cheddar, parut

- 2 sdm gula pasir

- 1 sdt garam

- 2 sdm susu kental manis

- 250 ml susu cair

- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan 3 sdm air

- 1 buah mangga harum manis, potong dadu kecil

- 1 bungkus biskuit sari gandum, haluskan

Cara membuat:

Vla: campur keju, gula pasir, garam,susu kental manis, dan susu cair

- Masak sambil terus diaduk sampai mendidih

- Tambahkan larutan maizena. Aduk hingga kental

- Matikan api

- Masukkan potongan mangga ke dalam saus vla, aduk rata. Dinginkan

- Susun vla dan remahan biskuit selang seling hingga memenuhi gelas saji

- Simpan dalam lemari es hingga dingin

Sumber : @kumpulanresepmasak

7. Salad buah

bahan:

- 2 buah apel merah, kupas

- 1 buah mangga, kupas

- 1 buah pir, kupas

- 1/4 buah melon, kupas

- 1/4 buah semangka, kupas

- 1/4 kg anggur, belah buah biji

- 2 buah kiwi, potong sesuai selera

- 1 bungkus nutrijel plain, masak seperti biasa, beri perisa/pewarna ungu dan biru

Bahan saus:

- 100 gr mayonaise

- 2 cup yogurt

- 100 ml susu kental manis putih

- 1 sdm madu

Topping: Keju parut secukupnya

Cara membuat:

- Potong dadu buah, kecuali anggur dan kiwi. Jelly juga di potong dadu

- Dalam mangkuk kecil, campurkan mayonaise, yogurt, susu kental manis, madu, aduk rata, cek rasa, jika kurang manis tambahkan susu kental manis lagi, tekstur saus creamy

- Dalam mangkuk besar, masukkan buah-buahan, jelly dan saus

- Aduk rata pelan-pelan

- Taburi dengan keju parut, masukkan dalam wadah saji, tutup rapat, Simpan di kulkas, sajikan dingin lebih segar.

Sumber : @kumpulanresepmasak

8. Pie susu

BAHAN-BAHAN :

Resep Kulit Pie Susu

-180 gram Tepung Terigu (protein sedang)

-150 gram Margarine (beku (potong-potong))

-1 butir Kuning Telur (ukuran sedang yang didinginkan di kulkas)

-15 gram Tepung Maizena

-15 gram Susu Bubuk

-1/4 sdt perisa susu vanilla

Resep Isian Pie Susu

-130 gram Susu Kental Manis

-2 butir Kuning Telur

-7 gram Tepung Maizena

-100 ml Air

-1/4 sdt perisa susu vanila

-6 tetes pewarna makanan kuning tua

Membuat Kulit Pie Susu

- Ayak terlebih dahulu tepung terigu dan maizena. Campur keduanya dengan susu bubuk, perisa vanila, dan potongan margarine beku hingga tercampur rata.

- Masukkan kuning telur dan uleni hingga adonan tidak lengket di wadah. Tutup, dinginkan dalam kulkas selama 30 menit.

- Olesi cetakan pie susu dengan sedikit margarine agar tidak lengket saat dipanggang.

- Timbang adonan yang sudah didinginkan seberat 20 gram. Bulatkan, masukkan satu per satu di setiap cetakan sampai adonan habis. Tekan dengan ibu jari sambil diputar mengikuti cetakan pie.

Tusuk-tusuk bagian bawah adonan dalam cetakan pie dengan menggunakan garpu. - Sisihkan.

Membuat Isian Pie Susu

- Campurkan susu kental manis dengan air menggunakan garpu atau balloon whisk. Setelah itu, masukkan bahan lain seperti perisa susu vanila, pewarna dan kuning telur. Campur hingga rata.

- Masukkan tepung maizena dan ratakan dengan adonan isian pie. Saring sebanyak 1x agar isian

yang didapat lembut.

- Panaskan oven dengan suhu 150'C, tuang isian pie ke dalam cetakan kulit pie setinggi 2/3 nya saja. Lakukan hingga seluruh cetakan kulit pie terisi dengan isian pie, setelah itu tata di atas loyang.

- Panggang dalam oven (rak atas) selama kurang lebih 35 menit hingga kulit berwarna kecoklatan. Jika sudah matang, keluarkan loyang, diamkan sebentar hingga pie susu dingin.

Pie susu siap disajikan.

Sumber : blog.tokowahab.com

9. Waffle

Bahan :

100 gram tepung terigu serba guna

25 gram tepung Maizena

1 butir telur besar, pisahkan antara kuning dan putihnya

1/2 sdt Garam

1/2 sdt Baking Powder

1/4 sdt Baking Soda

240 ml susu cair

6 sdm minyak sayur

1 sdm Gula pasir

1/2 sdt vanilla bubuk

Cara untuk membuatnya:

- Panaskan cetakan waffle pada suhu 150 derajat Celcius.

- Campurkan bahan-bahan kering seperti tepung terigu, tepung maizena, baking powder, baking soda dan garam menjadi satu; lalu ayak.

- Campurkan kuning telur yang sudah dipisahkan dari putihnya dengan susu cair dan minyak sayur.

- Di wadah yang terpisah, kocok putih telur sampai mulai mengembang. Sambil terus dikocok, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit dan kocok terus hingga busa putih telur itu kaku, tambahkan juga vanila bubuk.

- Satukan adonan bahan-bahan basah yaitu campuran susu cair, minyak sayur dan kuning telur ke dalam adonan bahan-bahan kering yang sudah diayak tadi.

- Aduk dengan mixer hingga adonannya tercampur rata.

- Setelah tercampur rata masukkan juga putih telur yang sudah dikocok bersama gula dan vanilla tadi ke dalam adonan. Perlahan-lahan aduk dengan spatula hingga adonannya menyatu.

- Oleskan mentega pada cetakan waffle yang sudah

dipanaskan sebelum mulai memasak waffle. Setelah diolesi mentega, tuang adonan waffle secukupnya ke dalam cetakan.

- Masak hingga berwarna kecoklatan dan bagian luarnya mulai mengeras.

Angkat waffle yang sudah jadi dan sajikan dengan topping pilihanmu.

Sumber : hipwee.com

10. Pie buah

Bahan kulit pai

250 gr tepung terigu, serba guna

1/2 sdt garam

125 gr mentega

5 sdm air es

Bahan vla

500 cc susu

100 gr gula kaster

5 btr kuning telur

30 gr tepung maizena

1 sdm mentega

1 sdt vanilli extract

Bahan topping

Aneka buah, seperti strawberi segar iris tipis, kiwi, anggur hijau, anggur merah, jeruk mandarin kaleng, atau buah lain seperti semangka, melon yang dibentuk bulat, dan lain-lain.

Bahan siraman

1 sdt agar-agar putih

100 cc air

1 sdt gula

(didihkan ketiga bahan ini, sisihkan)

Cara membuat

Uleni bahan kulit hingga menjadi adonan liat, gilas tipis, cetak pada cetakan pie kecil, tusuk-tusuk bagian bawahnya dengan garpu agar pie tidak menggelembung, oven hingga matang. Lebih kurang 20 menit.

Vla

Cairkan tepung maizena dengan sebagian susu, campur kuning telur, aduk rata, sisihkan.

Rebus susu dan gula hingga mendidih, masukkan campuran maizena dan kuning telur, aduk cepat, biarkan mendidih sekali lagi. Angkat. Sisihkan.

Penyelesaian

Isi mangkuk pie dengan vla, hias dengan potongan

buah, siram 1 sdt agar-agar bening.

Sumber : republika.co.id

11. Donat

Bahan-bahan :

Tepung terigu protein tinggi 500 gram

Air hangat 250 mili liter

Gula pasir 5 sendok makan

Kuning telur 2 butir

Margarin 100 gram, cairkan, dinginkan

Ragi instant 6 gram

Susu bubuk 2 sendok makan (saya gunakan susu bubuk Dancow)

Minyak untuk menggoreng

Gula halus secukupnya untuk taburan

Cara Membuat :

- Siapkan wadah, kemudian masukkan 250 mili liter air hangat, 5 sendok makan terigu, ragi dan juga 5 sendok makan gula pasir. Aduk searah jarum jam perlahan-lahan dengan sendok sampai adonan larut.

- Selanjutnya masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, apabila tepung sudah masuk kira-kira setengah dari ukuran, masukkan satu persatu telur, susu bubuk, dan juga margarin. Aduk rata lagi dan tambahkan sisa tepung sedikit demi sedikit sampai adonan tidak lengket lagi.

- Uleni adonan sampai kalis elastis, lalu tutup dengan plastik wrap, dan diamkan sampai adonan mengembang 2 kali lipat kira-kira selama 45 menit.

- Langkah berikutnya kempeskan adonan, lalu uleni sebentar, dan diamkan lagi sampai mengembang.

- Bentuk donat sesuai selera, bisa menggunakan cetakan donat atau bisa juga bentuk donat secara manual dari donat lubang tengah berbentuk cincin atau donat berbentuk bundar tanpa isi atau bisa juga diberi isi dengan rasa manis seperti berbagai jenis selai, jelly, krim, cokelat dan juga custard.

- Panaskan minyak yang cukup banyak, lalu goreng donat dengan menggunakan api kecil sampai kuning keemasan.

- Angkat, tiriskan dan sajikan donat dengan gula harus atau topping lainnya sesuai selera seperti parutan keju atau meises coklat / warna-warni.

Sumber : doyanresep.com

12. Pancake (ala Amerika)

Bahan:

1 sdm baking powder

Sejumput garam

1 sdt gula putih

2 butir telur

30 g mentega

225 g tepung terigu

Mentega atau minyak untuk memasak

Sirup maple sebagai topping

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, baking powder, garam, dan gula. Kemudian tambahkan telur kocok, mentega cair, dan susu.

2. Panaskan mentega ekstra atau minyak dalam

wajan halus, tuang adonan pancake sesuai ukuran yang Anda inginkan. Setelah sisi atas tampak menggelegak, balik pancake.

3. Angkat pancake dan sajikan dengan topping sirup maple.

Selain gula castor dan sirup maple, ada bahan-bahan lain yang bisa Anda jadikan topping pancake. Ini dia 10 topping pancake yang paling popular.

Topping Manis

1. Perasan air lemon dan gula halus

2. Sirup maple

3. Selai cokelat, selai kacang, dan pisang

4. Manisan apel

5. Buah ceri dan butter

Topping Gurih

1. Daging ham dan keju
2. Rebusan bayam dan telur rebus
3. Parutan keju
4. Potongan jamur dan keju
5. Daging panggang dan asparagus

Sumber : suara.com

13. Mochi (khas Jepang)

Bahan-bahan :

- 150 gr tepung ketan yang sudah diayak – 2 sdm Tepung maizena

- 100 gr Gula pasir

- 100 gr Tepung beras

- Pewarna makanan

- Garam secukupnya

Air bersih secukupnya untuk bahan adonan kue mochinya.

Bahan taburan Tepung tapioka atau tepung maizena yang sudah disangrai secukupnya (kurang lebih sebanyak 125 gram saja). Bisa juga ditambahkan

dengan sedikit gula pasir.

Bahan Isian (dipilih sesuai selera)

– Selai coklat sesuai selera

– Selai strawbery sesuai selera

– Selai kacang sesuai selera

– Kacang tanah (250 gram kacang tanah yang sudah disangrai sampai matang, campur dengan 6 sendok makan gula pasir dan air panas).

Cara Membuat :

- Langkah pertama ambil satu wadah dan masukkan tepung ketan, tepung maizena, gula pasir, dan tepung berasnya. Aduk-aduk supaya semua bahan tercampur rata.

- Tuang air sedikit demi sedikit kedalam adonan diatas sambil diaduk dan sedikit ditekan menggunakan tangan (di uleni) sampai adonan benar-benar kalis (jangan terlalu keras ya, sedikit lebih lembek).

- Masukkan garam beryodium sedikit saja kemudian uleni uleni lagi sampai tercampur rata.

- Pisahkan adonan menjadi beberapa bagian kemudian warnai adonan sesuai dengan selera.

- Siapkan kukusan dan masukkan adonan mochi yang sudah diberi warna dan kukus (kurang lebih selama 20 menit – 25 menit).

- Tes kematangan dengan cara menusukkan lidi kedalam adonan. Kalau sudah tidak ada yang encer berarti sudah matang adonannya.

- Setelah matang angkat dan dingikan sebentar.

- Sambil menunggu adonannya dingin, sangrai tepung maizena (ditambah gula pasir kalau suka) untuk bahan taburannya selama kurang lebih 7 menit.

- Ambil adonan resep moci secukupnya dan pipihkan diatas tangan.

- Masukkan isian secukupnya kemudian bentuk kembali menjadi bulatan.

- Gulungkan kue mochi yang sudah dberi isian diatas tepung maizenanya sampai rata.

- Ulangi sampai adonan habis dan siap untuk disajikan.

Sumber : resepcaramemasak.info

14. Chocolate lava cake

Bahan-bahan

-Coklat masak atau Dark Cooking Chocolate (DCC) - 150 gram

-Gula pasir - 125 gram

-Terigu protein sedang - 75 gram

-Butter unsalted - 75 gram

-Telur - 4 butir

-Garam - 1/4 sdt

-Baking powder - 1/2 sdt

Langkah

-Lelehkan dark cooking chocolate & butter dengan cara di-tim. Sisihkan dan dinginkan.

-Nyalakan oven dengan suhu 160˚C.

Campur dàlam wadah, telur dan gula. Kocok dengan whisker (pengocok) sampai gula tercampur rata.

-Tambahkan terigu, garam, dan baking powder sambil diayak. Aduk hingga rata.

Terakhir masukkan lelehan coklat. Aduk kembali hingga rata.

-Siapkan cetakan muffin atau mangkok alumunium foil. Olesi dengan margarin dan taburi tipis dengan terigu. Tuang adonan ke dalam cetakan.

-Masukkan ke dalam loyang dan panggang selama 5 menit.

Tips :

Ketika pemanggangan, pastikan kue tidak terlalu mengembang dan benar-benar angkat setelah 5 menit. Jika terlalu matang maka lava-nya tidak terbentuk.

Sumber : resepkoki.id

15. Macaroon

Bahan :

- 120 gr tepung almond
- 3 butir putih telur
- 2 sdm gula
- 200 gr gula icing (gula bubuk)
- 2 sdm icing sugar (untuk taburan)
- Pewarna makanan secukupnya (warna bisa sesuai selera)

Bahan olesan cara membuat macaroon:

- 100 gr cokelat putih, dipotong-potong
- 2 sdm krim kental
- 1 1/2 sdt vanila bubuk

Cara membuat olesan macaroon:

1. Siapkan panci berisi air sedikit saja, lalu letakkan mangkuk ditengah panci (air jangan sampai melebihi tingginya mangkuk).

2. Masukkan cokelat putih dan krim kental kemudian masak menggunakan api kecil, pastikan adonan tersebut sudah tercampur dengan rata.

3. Kemudian setelah itu angkat dan diamkan hingga kental dan dingin. Bahan olesan pun siap digunakan.

Cara membuat :

1. Siapkan loyang yang diolesi dengan mentega tipis, tutup dengan kertas roti lalu sisihkan.

2. Selanjutnya kocok putih telur dengan kecepatan tinggi hingga lembut kemudian tambahkan gula kastor lalu kocok terus hingga gula larut dan lembut. Matikan mixer, lalu tambahkan icing sugar dan juga tepung almond, aduk hingga merata dengan menggunakan spatula.

3. Setelah itu pindahkan adonan ke dalam mangkuk yang lebih kecil, jika kamu ingin beberapa warna berbeda pada kue macaroon, maka adonan dibagi di dalam mangkok yang berbeda-beda sebanyak warna yang ingin dibuat.

4. Tuangkan pewarna makanan yang sudah disiapkan sesuai selera ke dalam adonan di masing-masing mangkuk, lalu aduk rata.

5. Kemudian masukan adonan dalam kantong kue bentuk segitiga, lubangi ujungnya lalu semprotkan adonan di atas loyang.

6. Buatlah bulatan-bulatan yang sama, jangan lupa

beri jarak sekitar 2 cm antar adonan agar saat adonan mengembang tidak saling menempel.

7. Selanjutnya taburkan icing sugar di atas adonan, lalu diamkan kurang lebih selama 15 hingga 20 menit.

8. Kemudian panggang adonan kue ke dalam oven dengan suhu 150 derajat Celsius kurang lebih selama 20 menit atau hingga matang. Lalu angkat, dinginkan kue macaroon.

9. Terakhir oleskan satu bagian kue macaroon dengan bahan olesan yang sudah dibuat sebelumnya, lalu tutup kue macaroon yang memiliki warna sama. Bentuk hingga menyerupai burger.

10. Sajikan macaroon bersama kopi atau teh untuk camilan di sore hari.

Sumber : liputan6.com

Daftar Pustaka

Resep Masakan

1. @anishaulfa
2. @kumpulan_resep_masakk
3. @kumpulan_resep_masakk
4. @mylasasongko
5. @resep_masakan_update
6. Superindo.co.id
7. Superindo.co.id

8. Superindo.co.id
9. Superindo.co.id
10. Superindo.co.id

Resep Dessert

1. @1001reseppraktis
2. @kumpulanpudingenak
3. @resepdapuriboe
4. @masakanlokalindonesiaku
5. @bumbuorganik
6. @kumpulanresepmasak
7. @kumpulanresepmasak
8. Blog.tokowahab.com
9. Hipwee.com
10. Republika.co.11. Doyanresep.com

12. Suara.com

13. Resepcaramemasak.info

14. Resepkoki.id

15. Liputan6.com

Multimedia

Audio

Video